



8ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Qualidade da Informação Alimentar

Um ingrediente da sua alimentação

Resumo da reunião

Lisboa | 30 de outubro de 2015 | Instituto Ricardo Jorge

© Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2015

Título: 8ª Reunião anual PortFIR - Qualidade da informação alimentar.

Um ingrediente da sua alimentação: resumo da reunião

Relatores: Sílvia Viegas, Roberto Brazão, Luísa Oliveira, Maria Antónia Calhau

Editor: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA, IP)

Coleção: Materiais de difusão da cultura científica e de formação

Coordenação editorial: Elvira Silvestre

Composição gráfica: Francisco Tellechea



Lisboa, novembro de 2015

8ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Qualidade da Informação Alimentar

Um ingrediente da sua alimentação

Lisboa, 30 de outubro de 2015

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP

Sumário

3	Introdução
6	Comunicações orais
9	<i>Abstracts / Posters</i>
12	Questionário de avaliação do grau de satisfação da reunião
15	Programa
16	Notas biográficas

Introdução

O Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), realizou em parceria com a GS1 Portugal, a 8ª Reunião Anual PortFIR - Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar¹, no corrente ano subordinada ao tema ***Qualidade da Informação Alimentar. Um ingrediente da sua alimentação***. Este evento teve lugar no dia 30 de outubro de 2015, no auditório do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa, com transmissão por videoconferência para o Centro de Saúde Pública Doutor Gonçalves Ferreira, no Porto.

A sessão de abertura da 8ª Reunião Anual PortFIR foi presidida pelo Dr. Fernando de Almeida, Presidente do Conselho Diretivo do Instituto Ricardo Jorge, e contou com a participação do Eng.º João de Castro Guimarães, Diretor Executivo da GS1 Portugal, e da Dr.ª Maria Antónia Calhau, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição do Instituto Ricardo Jorge.

O PortFIR tem como objetivo chave disseminar, a nível nacional, conhecimento de relevo em Segurança Alimentar e Nutrição e, neste contexto, foram convidados os peritos internacionais: Dr.ª Hilde Kruse, gestora do Programa de Segurança Alimentar da Organização Mundial da Saúde Europa (OMS-Europa), e o Dr. Carlos Ramos, do *European Food Information Resource* (EuroFIR), que realizaram comunicações orais nas suas áreas de especialidade, ligadas respetivamente à segurança alimentar e à qualidade e gestão de dados sobre composição/contaminação de alimentos. As restantes intervenções couberam aos peritos nacionais convidados: Luísa Oliveira (INSA_DAN), Nuno Azevedo (GS1 Portugal), Maria da Graça Dias (INSA_DAN), Sónia Pedro (Instituto Português do Mar e da Atmosfera - IPMA), Helena Barroso (Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz - ISCSEM) e Helena Cid (Unilever Jerónimo Martins). As sessões da manhã e da tarde foram moderadas, respetivamente, pela Dr.ª Alexandra Bento, Bastonária da Ordem dos Nutricionistas (ON), e pela Dr.ª Patrícia Inácio, Diretora de Serviços de Segurança Alimentar da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

Na presente edição da reunião anual foi dada a oportunidade aos autores dos *abstracts* submetidos a possibilidade de candidatarem os seus trabalhos a serem apresentados durante a sessão da tarde do evento, pelo que fizeram, ainda, parte do painel de oradores os autores Ana Neves (Escola Superior Agrária de Santarém do Instituto Politécnico de Santarém - ESA - IPSantarém) e Maria João Carvalho (Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Beja - ESA - IP Beja).

¹ Página web PortFIR - Plataforma Portuguesa de Informação Alimentar

No decorrer da 8ª Reunião Anual PortFIR foram, igualmente, apresentados os trabalhos de atualização da Tabela da Composição de Alimentos, abordadas questões relacionadas com a qualidade dos dados na gestão da informação alimentar nas plataformas PortFIR/SGRIA e SyncPT, comunicados os resultados e as perspectivas futuras das Redes PortFIR (Composição de Alimentos e Informação Microbiológica de Alimentos) e foi realizada, ainda, a apresentação da versão em português do Manual da Organização Mundial da Saúde “*Cinco chaves para o cultivo de frutos e produtos hortícolas mais seguros: promoção da saúde pela diminuição da contaminação microbiológica*”, acompanhado de um cartaz.



Manual e cartaz “Cinco chaves para o cultivo de frutos e produtos hortícolas mais seguros” (versão em português)

Disponível em: <http://repositorio.insa.pt/handle/10400.18/3199>

Marcaram presença na 8ª Reunião Anual PortFIR um total de 120 participantes, em representação de entidades reguladoras e fiscalizadoras, laboratórios, comunidades científica e académica, indústria alimentar e distribuição, de empresas prestadoras de serviços na área da saúde, entre outros.

O prémio de Melhor *Poster* na 8ª edição da Reunião Anual PortFIR foi atribuído ao trabalho "**Espécies Químicas de Selénio em Alimentos**", do Departamento de Alimentação e Nutrição do Instituto Ricardo Jorge.

O prémio, oferecido pela GS1 Portugal, foi entregue pelo Eng.º José Maria Albuquerque, Vogal do Conselho Diretivo do INSA e pela Dr.ª Maria Antónia Calhau à representante da equipa científica vencedora, Sandra Gueifão, bolseira do Laboratório de Materiais de Referência da Unidade de Referência do Departamento de Alimentação e Nutrição deste Instituto.

Foi ainda atribuída uma Menção Honrosa ao *poster* "**Primeira descrição na Europa de *Salmonella* Typhimurium resistente à ciprofloxacina com presença dos genes *oqxAB* e *aac6'-Ib-cr***".

Os *posters* foram selecionados pela comissão científica composta por: Isabel Castanheira (INSA), Maria João Trigo (Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária - INIAV), Carlos Brandão (Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril - ESHTe) e Vitor Hugo Teixeira (Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto - FCNAUP).



Entrega do prémio do melhor *poster*

Comunicações orais

O Programa PortFIR - Estado da arte

Luísa Oliveira (DAN, INSA)

[LINK](#)

Food safety challenges - a WHO perspective

Hilde Kruse (OMS - Europa)

[LINK](#)

EuroFIR - Tools for food data quality and management

Carlos Ramos (EuroFIR)

[LINK](#)

Importância da qualidade dos dados na eficiência da cadeia de valor

Nuno Azevedo (GS1 Portugal)

[LINK](#)

Atualização da Tabela Portuguesa da Composição de Alimentos

Maria da Graça Dias (DAN, INSA)

[LINK](#)

Grupo de trabalho sobre Ocorrência Microbiológica na Cadeia Alimentar (GTOMCA): trabalho desenvolvido e perspectivas futuras

Sónia Pedro (IPMA)

[LINK](#)

Grupo de Trabalho Utilizadores (GTU): trabalho desenvolvido e perspectivas futuras

Helena Barroso (ISCSEM)

[LINK](#)

Grupo de Trabalho para uma Comunicação Eficaz em Alimentação (GTCEA): proposta de criação

Helena Cid (Unilever - Jerónimo Martins)

[LINK](#)

Avaliação química, nutricional e microbiológica durante o processo tradicional de preparação do bacalhau salgado seco para congelação (trabalho selecionado de entre os abstracts submetidos)

Ana Neves (ESA - IPSantarém)

[LINK](#)

Rissóis de vegetais isentos de glúten (trabalho selecionado de entre os abstracts submetidos)

Maria João Carvalho (ESA - IP Beja)

[LINK](#)

As comunicações apresentadas pelos convidados estrangeiros foram: *Food safety challenges - a WHO perspective* (Hilde Kruse Programme Manager Food Safety, WHO Regional Office for Europe) e *EuroFIR - Tools for food data quality and management* (Carlos Ramos, EuroFIR AISBL). Em seguida apresenta-se o resumo do tema abordado pela OMS-Europa:

Food safety challenges - a WHO perspective

Hilde Kruse, Programme Manager Food Safety, WHO Regional Office for Europe

Keywords: Food safety; foodborne diseases; health; antimicrobial resistance; WHO

A safe and nutritious food supply is essential for good health. Unsafe food can lead to a range of health problems, with new threats to food safety constantly emerging. Food that contains harmful bacteria, viruses, parasites or chemical substances is responsible for more than 200 diseases, both acute and chronic, ranging from diarrhoea to cancers.

Throughout the world, foodborne diseases represent a considerable public health burden and challenge. Food and waterborne diarrhoeal diseases are leading causes of illness and death on a global scale, killing more than two million people annually, many of whom are children.

Our food chain is longer and more complex than ever before, and demographic, cultural, economic and environmental developments – globalized trade, travel and migration, an ageing population, changing consumer trends and habits, new technologies, emergencies, climate change and extreme weather events – are increasing foodborne health risks. A failure in food safety at any link in this chain, from the environment, through primary production, processing, transport, trade, catering or in the home, can have significant health and economic consequences. Antimicrobial Resistance (AMR) is a significant public health problem that is also a food safety concern.

Effective and cost-efficient prevention and control of foodborne diseases rely on food safety systems comprising the whole food chain and that are risk-based and include good monitoring and surveillance programmes. Intersectoral and international cooperation, collaboration and information-sharing are of uttermost importance. WHO, in collaboration with our partners at regional and international levels, are supporting countries in their efforts to address food safety risks efficiently, facilitating information-sharing and raising awareness with the overall aim of reducing and preventing food safety threats to public health in Europe and across the globe. Health 2020, the European policy for health and well-being, calls for effective communication, information sharing and joint action domestically and internationally between the public health, animal health and agricultural sectors. The Global Action Plan on AMR, which was endorsed by the World Health Assembly in May 2015, also calls for a whole-of-society engagement including a one-health approach.

Abstracts e posters submetidos

Produção em substrato de fibra coco, controlo da qualidade pós-colheita de quatro variedades de tomate redondo para consumo em fresco

Maria Gabriela Basto de Lima, Sandro Gonçalves, Helena Lucas

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Monitorização e vigilância do perfil físico-químico de águas e de variáveis operativas em ETA e ETAR, por Cartas de Controlo

Cristina Laranjeira, Ana Oleiro, Bruna Rodrigues, Carla Santos, Catarina Medroa, Joana Duarte, Margarida Gonçalves, Nélia Caneira, Paula Lourenço, Sónia Figueiredo, Pedro Freitas, Pedro Soares

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Determinação do teor de Humidade em gomas enológicas por técnica de secagem azeotrópica: método de destilação de Bidwell-Sterling

Cristina Laranjeira, Cátia Henriques, Helena Mira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Tecnologia vinagreira: *pickles* e vinagrete de *Physalis peruviana*

Cristina Laranjeira, Joana Vaz, M^a Conceição Faro, Isabel Torgal, M^a Gabriela Lima, M^a Adelaide Oliveira, M^a. Fernanda Ribeiro, Marília Henriques

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Rissóis de vegetais isentos de glúten

Ludilene Soares, Florinda Rebeca, Nuno Bartolomeu Alvarenga, Silvina Ferro Palma, M. João Carvalho

[Abstract](#) [LINK](#)

Avaliação química, nutricional e microbiológica durante o processo tradicional de preparação do bacalhau salgado seco para congelação

P. Moita, M. Henriques, C. Quintas, A. Santana, A. Neves

[Abstract](#) [LINK](#)

Autenticidade Alimentar - Um novo desafio na qualidade da informação dos alimentos

Manuela Sol, Ana Rita Alberty, Isabel Mâncio, Tiago Machado

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Caracterização da ingestão alimentar de pão e produtos similares em clientes de 2 hipermercados da mesma insígnia

E.V. Mecha, P. Monteiro, V. Fernandes, L. Mendes

[Abstract](#) [LINK](#)

Acrilamida em doçaria portuguesa

Susana Jesus, Inês Delgado, Ana Ramos, Carlos Brandão, Nelson Félix, Isabel Castanheira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Iodo em alimentos consumidos em Portugal

Inês Coelho, Inês Delgado, Sofia Costa, Isabel Castanheira, Maria Antónia Calhau

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Folatos em pseudo-cereais - efeito da cozedura e maltagem

Carla Motta, Mariana Santos, Inês Delgado, Ana Sofia Matos, Duarte Torres, Isabel Castanheira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Caracterização de compostos bioativos em subprodutos de arroz cultivado em Portugal

Inês Delgado, Andreia Rego, Susana Jesus, Isabel Castanheira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Análise multielementar em couve portuguesa

Marta Ventura, Sandra Gueifão, Inês Coelho, Isabel Castanheira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Espécies químicas de Selénio em alimentos [Prémio do melhor poster]

Sandra Gueifão, Inês Coelho, Marta Ventura, Isabel Castanheira

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Primeira descrição na Europa de *Salmonella* Typhimurium resistente à ciprofloxacina com presença dos genes *oqxAB* e *aac6'-lb-cr*

Joana Campos, Joana Mourão, Sara Marçal, Jorge Machado, Carla Novais, Luísa Peixe, Patrícia Antunes

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Persistência de clones clinicamente relevantes de *Salmonella* Typhimurium, S. 4,[5],12:i:- e S. Rissen em Portugal (2009-2015)

Joana Campos, Sara Marçal, Joana Mourão, Jorge Machado, Luísa Peixe, Patrícia Antunes

[Abstract](#) [LINK](#)

[Poster](#) [LINK](#)

Influência da sazonalidade no teor de carotenóides em frutos

Lucélia Silva, Celeste Serra, M. Graça Dias

[Abstract](#)[LINK](#)[Poster](#)[LINK](#)**Avaliação dos teores de gordura e sal em pizzas**

Tânia Gonçalves Albuquerque, Mafalda Alexandra Silva, M. Beatriz P.P. Oliveira, Ana Sanches-Silva, Helena S. Costa

[Abstract](#)[LINK](#)**Perceção do consumidor sobre o conteúdo de sal dos alimentos e das refeições**

Tânia Gonçalves Albuquerque, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa

[Abstract](#)[LINK](#)**Determinação do perfil de ácidos gordos de salgados comercializados em grandes superfícies**

Tânia Gonçalves Albuquerque, Mafalda Alexandra Silva, M. Beatriz P.P. Oliveira, Ana Sanches-Silva, Helena S. Costa

[Abstract](#)[LINK](#)**Extração e termo-estabilidade do corante natural obtido a partir de figo-da-Índia (*Opuntia stricta*)**

Liane Rosário, Carmo Serrano, Margarida Moldão, Paula Esteves

[Abstract](#)[LINK](#)[Poster](#)[LINK](#)**Estudo do óleo essencial de canela (*Cinnamomum zeylanicum* L.) para potencial utilização em embalagens alimentares ativas**

Regiane Ribeiro-Santos, Denise Carvalho-Costa, Nathalia Ramos de Melo, Helena S. Costa, Ana Sanches-Silva

[Abstract](#)[LINK](#)[Poster](#)[LINK](#)**Outros posters apresentados**

(Unidade de Observação e Vigilância. Departamento de Alimentação e Nutrição, INSA)

PortFIR- Portal de Informação Alimentar

Luísa Oliveira, Sílvia Viegas, Roberto Brazão, Paulo Fernandes, Maria Fernanda Mascarenhas, Maria da Graça Dias

[LINK](#)**Investigação epidemiológica de Toxinfecções Alimentares na Rede de Farmácias Portuguesas: um estudo piloto**

Carla Torre, Roberto Brazão, José Guerreiro, Marta Gomes, Suzete Costa, Luísa Oliveira, Sílvia Viegas

[LINK](#)**Cinco chaves para o cultivo de frutos e produtos hortícolas mais seguros: promoção da saúde pela diminuição da contaminação microbiológica**

OMS / INSA

[LINK](#)



Questionário de avaliação do grau de satisfação reunião

- **Participação no Inquérito**

Responderam ao inquérito 68 participantes (56,7% do total de presenças na reunião).

- **Área da principal atividade profissional**

47,0% de “Investigação/estudo”

10,6% de “Consultoria e Serviços/Produtos”

10,6% de “Regulação”

9,1% de “Clínica/Nutrição/Dietética”

- **Organização do evento**

55,4% - Muito satisfeito

43,1% - Satisfeito

- **Conteúdo científico**

44,5% - Muito satisfeito

54,0% - Satisfeito

- **Participação nas Redes PortFIR**

Pertence: RPCA – 20,6%; RPIMA – 19,1%

Não Pertence: 60,3%

- **Propostas de temas para as próximas edições da Reunião Anual PortFIR**

- i) *“Qualidade Nutricional e Segurança Alimentar: em alimentos de produção tradicional portuguesa, comparativamente a alimentos industrializados e massificados (de produção nacional e internacional).”*
- ii) *“O efeito do conceito de Food Safety e a industrialização dos processos de produção alimentar e a sua relação no desenvolvimento de Doenças de Origem Alimentar comparativamente ao efeito do conceito de Food Safety em processos de produção artesanal.”*
- iii) *“Relação alimentação e saúde.”*
- iv) *“Análise química dos alimentos, toxicologia, tecnologia alimentar.”*
- v) *“O controlo microbiológico em cadeias de supermercados.”*
- vi) *“Focar a obrigatoriedade das empresas no que respeita à rotulagem à tipicidade dos alimentos.”*
- vii) *“A desvirtualização do conceito de Segurança Alimentar na Qualidade Nutricional dos Alimentos transformados e o aumento de Doenças de Origem Alimentar.”*

● Sugestões de melhoria e observações à organização, espaço e conteúdos do evento e do Programa PortFIR

- i) *"O formato e duração das apresentações agrada-me tal como está atualmente."; "A gestão dos tempos pareceu bastante adequada."*
- ii) *"Globalmente a duração do evento deste ano foi ótima comparativamente aos anos anteriores, no entanto penso que deverá haver um maior rigor na moderação das palestras e não deverá ser permitido qualquer atraso."*
- iii) *"As condições acústicas das salas devem ser melhoradas bem como o ecrã, que corta os diapositivos."*
- iv) *"Penso que ideia de apresentar alguns trabalhos muito interessante...deverão continuar a apostar neste âmbito."*
- v) *"O tema da comunicação eficaz é muito importante e fiquei contente por saber que é também uma preocupação do Projeto PortFIR."*
- vi) *"Sou da opinião que os posters deveriam ter sido apresentados formalmente a um Júri e não apenas expostos com a presença do autor no local. Penso que quase "descredibiliza" a presença dos posters, não havendo um momento formal de apresentação que também poderá dececionar os respetivos autores."*
- vii) *"Uma formação sobre o lançamento da nova tabela de composição dos alimentos."*
- viii) *"Casos Práticos de Utilização das Plataformas desenvolvidas no âmbito do PortFIR."*
- ix) *"Na sessão de encerramento aparecer em formato de slide informação sobre o poster vencedor e caso existam as menções honrosas: título do trabalho, autores e afiliações."*
- x) *"Dar continuidade a comunicações orais selecionadas de entre os resumos submetidos, uma iniciativa deste ano, agradou-me. O balanço foi muito positivo, penso que será de continuar."*
- xi) *Penso que a "Integração efetiva de mais empresas da grande distribuição nos grupos de trabalho será uma mais-valia."*
- xii) *É importante ter "updates" da tabela de composição dos alimentos.*
- xiii) *"Espaço específico para alimentos tradicionais, em que se deva apreciar uma mais-valia para a saúde."*



30 de outubro de 2015 | Instituto Ricardo Jorge

8ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

QUALIDADE DA INFORMAÇÃO ALIMENTAR

“Um ingrediente da sua alimentação”

PROGRAMA

Hora	Tema	Palestrante	Entidade
09h00	Receção dos participantes e colocação de posters		
09h30	Sessão de abertura	Fernando de Almeida João de Castro Guimaráes	Presidente do Conselho Diretivo do INSA Diretor Executivo da GS1 Portugal
Qualidade da informação alimentar Moderador: Alexandra Bento (Ordem Nutricionistas)			
10h00	O Programa PortFIR - Estado da arte	Luísa Oliveira	INSA_DAN
10h20	Food safety challenges - a WHO perspective	Hilde Kruse	OMS - Europa
10h50	EuroFIR - Tools for food data quality and management	Carlos Ramos	EuroFIR
11h20	Painel de posters com presença de autores (Coffee Break)		
11h50	Importância da qualidade dos dados na eficiência da cadeia de valor	Nuno Azevedo	GS1 Portugal
12h10	Trabalhos de atualização da Tabela Portuguesa de Composição Alimentos	Maria da Graça Dias	INSA_DAN
12h30	Debate		
13h00	Almoço e visita aos <i>posters</i> , com a presença de autores		
Apresentação dos trabalhos das Redes PortFIR Moderador: Patrícia Inácio (DGAV)			
14h30	Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos: resultados 2015 - GTOMCA	Sónia Pedro	IPMA
14h45	Grupo Trabalho Utilizadores - GTU: resultados 2015	Helena Barroso	ISCS - Egas Moniz
15h00	Apresentação da proposta de criação do Grupo Trabalho Para uma Comunicação Eficaz em Alimentação - GTCEA	Helena CID	Unilever Jerónimo Martins
15h15	Apresentação de trabalho selecionado de entre os <i>Abstracts</i> submetidos	Ana Neves	ESA - IPSantarém
15h30	Apresentação de trabalho selecionado de entre os <i>Abstracts</i> submetidos	Maria João Carvalho	ESA - IPBeja
15h45	Encerramento (com prémio ao melhor Poster)	Maria Antónia Calhau	INSA_DAN
16h00	Reunião do GOC	GOC - PortFIR	—

Notas biográficas

Ana Maria Gomes de Sousa Neves

- Licenciada em Biologia - Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa;
- Mestre em Biotecnologia, na especialidade de Biologia Molecular - Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa;
- PhD em Biologia Celular - Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa.
- Professora Coordenadora da Escola Superior Agrária, do Instituto Politécnico de Santarém, nas áreas de Biologia, Microbiologia e Segurança Alimentar
- Presidente do Conselho Técnico-Científico
- Coordenação e participação em vários projetos e publicações

Carlos Ramos

- Degree on Nutrition Sciences from the Atlântica University,
- Master Programme on Metabolic Diseases and Food Behaviour at the Faculty of Medicine, University of Lisbon.
- Was a Research Associate at the Atlântica University, and Assistant Professor for three years, being responsible for different disciplines related to food research and data analysis.
- Currently works as Research & Business Development Manager at EuroFIR AISBL, an international non-profit association. EuroFIR AISBL is the source for best available food information, including all European food composition databases.
- Joined EuroFIR AISBL in September 2012 and he works mainly on new EU projects (iFAAM, PRECIOUS and Qualify).
- Manages and supports various EU projects in the food and health sector utilizing food composition data, information and know-how covering RTD, training and dissemination activities. He also provides support to activities related to members and assists in key dissemination, communication and training activities.

Helena Barroso

- Licenciada em Ciências Farmacêuticas pela Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa - 1994.
- Mestre em Genética Molecular Microbiana, pela Universidade do Minho - 1998
- Doutorada em Farmácia (Microbiologia) pela Universidade de Lisboa - 2005
- Em 1995 integrou, como Técnica Superior de Saúde, a equipa do Laboratório de Química de Águas do INSA e de 1995 a 1998 exerceu funções de Técnica Superior na área da Microbiologia Farmacêutica na Faculdade de Farmácia de Lisboa.
- Professora Associada no Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz, onde leciona, desde 1998, na área da Microbiologia.
- Foi Investigadora Convidada da Unidade de Retrovírus e Infecções Associadas, Centro de Patogénese Molecular (URIA-CPM) entre 2005 e 2013.
- Investigadora Integrada do Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz (CiiEM) desde 2013.
- Diretora Técnica do Laboratório de Microbiologia Aplicada Egas Moniz desde 2010.

Helena Cid

- Nutricionista, licenciada pela Faculdade de Ciências da Nutrição da Universidade do Porto
- Diretora de Nutrição da Unilever Jerónimo Martins
- Diretora do Instituto Becel
- Membro do Conselho Geral da Ordem dos Nutricionistas
- Pertence aos Corpos Sociais da Associação Portuguesa dos Nutricionistas
- Membro do Conselho Geral da Fundação Portuguesa de Cardiologia
- Autora do livro “ Todos para a mesa” – distinguido pela Gourmand World Cookbook Award - como o melhor livro do ano de 2010 na categoria de Saúde.

Hilde Kruse

- Graduated as a DVM (Doctor of Veterinary Medicine) from the Norwegian College of Veterinary Sciences in 1990.
- PhD in microbiology from the Norwegian College of Veterinary Sciences
- Diplomat of the European College of Veterinary Public Health.
- During her PhD studies, addressing the epidemiology of antimicrobial resistance, Dr Kruse spent half a year at the US Centers for Disease Control and Prevention (CDC). After she received her PhD degree, she worked as an associate professor in food hygiene at the Norwegian College of Veterinary Sciences, before she left for Washington DC for one year as a Fulbright fellow working as a food safety policy analyst at the US Food and Drug Administration (FDA) and at the US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Services.
- Thereafter she held different position at the National Veterinary Institute in Norway (senior scientist and laboratory leader in food microbiology (1996-1999), head of the Norwegian Zoonosis Center (2000-2005), department director for Health Surveillance (2005-2006).
- Programme Manager Food Safety for the WHO Regional Office for Europe, since 2007.
- Member of the European Food Safety Authority's (EFSA) Scientific Panel on Biological Hazards, from 2003 to 2009.
- Author of more than 50 scientific articles in peer reviewed journals, is a frequent speaker at international conferences and meetings and is often giving interviews on food safety, zoonoses and antimicrobial resistance to the media.

Luísa Oliveira

- Mestre em Ciências Farmacêuticas
- Coordenadora da Unidade de Observação e Vigilância (UOV) do Departamento de Alimentação e Nutrição do INSA.
- Foi responsável pela coordenação da edição de 2006 da Tabela de Composição dos Alimentos.
- Desde 2008 coordena o Programa PortFIR (Portal de Informação Alimentar).
- Perita no grupo da EFSA para a Ocorrência Química e fez parte dos grupos de trabalho da EFSA sobre “Recolha de Dados Analíticos” e “Estudos de Dieta Total”.
- Compilador EuroFIR desde 2005.
- Atualmente coordena o projeto “TDS EXPOSURE” inserido no 7º Programa Quadro e é a responsável pelo projeto EFSA “Implementation of Electronic Transmission of Chemical Occurrence Data in Portugal” e “Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA”, tendo coordenado e/ou participado em vários outros projetos nacionais e internacionais.

Maria Graça Dias

- Licenciada em Engenharia Química, ramo de Tecnologia e Indústria pelo Instituto Superior Técnico.
- Licenciatura em Engenharia Química pelo Instituto Superior Técnico da Universidade de Lisboa
- Doutoramento em Química Analítica pela Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa
- Atualmente exerce funções como técnica superior no Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, no Departamento de Alimentação e Nutrição, na Unidade de Observação e Vigilância e na Unidade de Referência.
- Autora ou coautora de capítulos de livros e publicações em revistas nacionais e internacionais.

Maria João Carvalho

- Licenciada em Engenharia Agro-Indústrial pelo Instituto Superior de Agronomia - Universidade de Lisboa;
- Mestre em Tecnologia Alimentar/Qualidade na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa
- Doutorada em Tecnología Alimentar, Facultad de Veterinária, Universidad de Extremadura, Cáceres
- Docente e Investigadora no Instituto Politécnico de Beja, nas áreas de Desenvolvimento de Produto, Análise sensorial e Bromatologia e Toxicologia
- Responsável pelo Laboratório de Análise Sensorial do Instituto Politécnico de Beja.
- Representante das Relações Internacionais -Erasmus+ para licenciatura em Ciência e Tecnologia dos Alimentos e para o Mestrado em Engenharia Alimentar do Instituto Politécnico de Beja

Nuno Azevedo

- Licenciado em Informática, ramo de Sistemas Computacionais, pelo Instituto Superior Técnico.
- Desde 2013 que integra a equipa de Gestão da área de Inovação e Tecnologia da GS1 Portugal.
- Entre 2012 e 2013 integrou a equipa de Arquitetura e Desenho de Soluções SI para a Autoridade Tributária.
- Iniciou a carreira profissional em 1997, tendo desde então desempenho funções de gestão de projetos e desenvolvimento de soluções (BNP Paribas, Europcar, Tracy International), traduções técnicas - Microsoft e Oracle (Tradoc) e gestão de área de SI (Prodout; Somague)

Sónia Pedro

- Licenciada em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária/UTL
- Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Técnica de Lisboa.
- Investigadora Auxiliar da Divisão de Aquacultura e Valorização do Departamento do Mar e Recursos Marinhos do Instituto Português do Mar e da Atmosfera.
- Responsável pelo Laboratório Nacional de Referência para as Contaminações Microbiológicas em Moluscos Bivalves.

Programa PortFIR

Redes Portuguesas de Partilha de Conhecimento
em Segurança Alimentar e Nutrição

Silvia Viegas	silvia.viegas@insa.min-saude.pt
Roberto Brazão	roberto.brazao@insa.min-saude.pt
Luísa Oliveira	luisa.oliveira@insa.min-saude.pt

_Departamento de Alimentação e Nutrição

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge
Av. Padre Cruz, 1649-016 Lisboa | Portugal

Tel.: (+351) 217 519 200
Fax: (+351) 217 508 153
E-mail: dan@insa.min-saude.pt

Centro de Saúde Pública Doutor Gonçalves Ferreira
Rua Alexandre Herculano, 321 4000-055 Porto | Portugal

Tel.: (+351) 223 401 100
Fax: (+351) 223 401 109
E-mail: infoporto@insa.min-saude.pt